

DINKEL- ZITRONEN-TWIST

Zutaten für den Teig

Dinkelmehl, Type 630	10.000 g
Dethmers HQ 25	4.000 g
Dethmers Backpulver	400 g
Salz	100 g
Speisequark	5.000 g
Zucker	1.500 g
Vollei	1.500 g
Wasser	800 g
Teiggewicht	23.300 g



Arbeitshinweise

Knetzeit langsam	ca. 5 Min.	Ballengare	15 Min.
Teigtemperatur	25° C	Backzeit	ca. 10 Min.
Einwaage Presse	3 g	Backtemperatur	ca. 210° C

Zutaten für die Füllung

Dethmers Käsekuchen Gold	140 g
Speisequark	250 g
Vollei	80 g
Zitronensaft 100%	70 g
Dethmers Zitronenaroma „Messina“	3 g
Wasser	30 g

Arbeitshinweise

Alle Zutaten zusammen verrühren.

DINKEL-

ZITRONEN-TWIST



Dethmers & Co.
Bäckerei- und Konditorei-Rohstoffe
Seit 1904

Arbeitsweise

Aus allen Zutaten einen Quarkteig herstellen. Den Teig abwiegen und rechteckig aufarbeiten, etwas entspannen lassen und auf eine Stärke von 5 mm ausrollen, die Breite sollte 30 cm betragen. Die Zitronenfüllung herstellen und auf die untere Seite des Quarkteiges aufstreichen. Die obere Hälfte des Quarkteiges darüberlegen, in 3 cm breite Streifen schneiden und verdrehen. Auf Bleche (mit Papier) legen.

Bei 210° C die Twister ca. 10 Minuten backen. Danach mit flüssiger Butter abstreichen und in Zucker wälzen.

Back Dich glücklich.